

Q. 黄色味が強い麦が多く入っているのは、何故でしょうか？

精麦商品の原料であります「大麦」は農産物です。収穫は年1回です。このため、収穫された大麦は収穫後、約1年間使用されます。

収穫直後の大麦は、黄色味が強い傾向にあります。このため、収穫直後の大麦原料を使用して製造された精麦商品も黄色味が強い傾向になります。

この黄色味は大麦に含まれる色素(ポリフェノール)であり、原料の鮮度に起因するものでありますので、健康に影響を及ぼすような品質の異常ではありません。ご安心頂けますようお願い申し上げます。

この黄色味は、時間の経過と共に自然漂白で薄れ、おおよそ、半年で気にならない落ち着いた色相になってまいります。

参考画像

